



かんたんレシピで 気軽に作ろう!

テーマ＊秋との出会い～食欲の秋～

10月放映分レシピ



焼肉のたれ

材料〔20人分〕

砂糖(上白糖)・・・100g
赤味噌・・・80g
白味噌・・・80g
濃口醤油・・・90cc
にんにく・・・15g
玉ねぎ・・・20g
りんご・・・80g
水・・・100cc
七味唐辛子・・・少々
黒ごま・・・小さじ2
ごま油・・・小さじ2



作り方

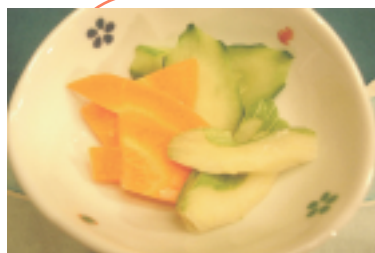
- ① にんにく・たまねぎ・りんごを、ミキサーにかける。
- ② 鍋に、砂糖・赤味噌・白味噌・醤油・水を入れ、①を入れて、1時間あまり時々混ぜながら弱火で煮込む。
- ③ こってりとしてきたら、七味唐辛子・ごまを加える。
- ④ 仕上げにごま油を加える。



簡単ぬか味噌漬

材料〔作りやすい分量〕

ヨーグルト・・・210g
味噌・・・120g
きゅうり・・・2本
にんじん・・・1本(小)
セロリ・・・1束



作り方

- ① きゅうり・にんじん・セロリは、斜め薄切りにする。
- ② ヨーグルトと味噌を混ぜ、その中に、①の野菜を漬け込む。(冷蔵庫で保存)
- ③ きゅうりは漬かりやすいので、半日くらいで取り出す。
- ④ その他はつけ具合を見ながら、1日を目途に取り出す。

アップルパイ

材料〔20cmパイ型1個〕

りんご・・・1個
バター・・・10g
砂糖・・・25g
シナモン・・・少々
レモン汁・・・少々
パイシート・・・20cm四方のもの2枚
バター・・・10g
打ち粉・・・大さじ2
卵・・・少々
あんずジャム・・・大さじ2
水・・・大さじ2



作り方

- ① りんごにバター10gと砂糖10gを加え、透明感が出るまで煮る。混ぜながら、シナモンとレモン汁をかけ、そのまま冷ます。
- ② パイ型にバターを塗り、軽く小麦粉をはたく。
- ③ パイシートを軽くのばし、底を作る。余分を切り落とす。(冷蔵庫で保存)
- ④ 残りのパイシートを1.5cm幅に切り、上を飾る。
- ⑤ とき卵を塗る。
- ⑥ 230度のオーブンで20分くらい焼く。
- ⑦ あんずジャムと水(大さじ2)を煮詰めたもので、つや塗りをする。



梨のパイ

材料〔4人分〕

梨・・・1/2個
バター・・・5g
砂糖・・・15g
パイシート・・・5cm四方のもの16枚
卵・・・少々
(アップルパイで使った残り)



作り方

- ① 梨はりんごと同様、バターと砂糖で煮詰める(5分程度)。
- ② パイシート5cm×5cmのものを作る。
- ③ 2枚ペアにして下側に小さい方を置いて、その上に梨を置いていく。(3個程度)
- ④ 上にもう一枚のパイシートをかけ、四方をフォークで押さえる。表面に飾り切りのバテンをいれ、とき卵を塗る。
- ⑤ オーブンペーパーを並べて220℃で13分くらい焼く。



木の葉パイ

材料〔4人分〕

パイシート・・・20cm四方のもの1枚
グラニュー糖・・・大さじ3
小麦粉・・・適量



作り方

- ① 台の上に小麦粉を広げ、パイシートを置く。
- ② パイシートを菊の型で抜いて、オーブンペーパーの上に広げたグラニュー糖の上で長くのばして木の葉の形にする。
- ③ 天板の上に、オーブンペーパーを敷き、グラニュー糖のついてる方を上にして並べ、ナイフで木の葉の葉脈の筋をつける。
- ④ オーブン190度で13分焼く。

